

Écrit par le 20 avril 2026

Maison Jouvaud : un savoir-faire familial né à Nîmes mais développé à Carpentras



La **Maison Jouvaud** est une entreprise de savoir-faire en pâtisserie créée en 1948. La troisième génération a lancé en 2023 son nouveau site de fabrication ainsi qu'une boutique en périphérie nord de la ville de Carpentras. Le succès est au rendez-vous.

« Nous avons depuis de nombreuses années le projet de créer un nouveau site de fabrication Avenue Saint-Roch au nord de Carpentras. Mon père a eu l'opportunité d'acquérir un terrain bien situé. Ce bâtiment dédié à la fabrication a ouvert ses portes en juin 2023. Il permet de livrer tous les matins l'ensemble des 5 sites de vente sur le département », explique Pierre Jouvaud. Il a été conçu pour des normes d'hygiène optimale mais également un bon confort de travail. Sur 3 niveaux, tous les métiers sont

Écrit par le 20 avril 2026

représentés dans des salles différentes. À titre d'exemple, une salle de fabrication est uniquement dédiée aux fruits confits, avec des bassines en cuivre. Des chambres froides positives et négatives sont également en service. Après deux années et demi de fonctionnement, le bilan est très positif pour les équipes de pâtisseries boulangers, avec une meilleure organisation de travail.



Pierre Jouvaud, dans l'atelier de fabrication des fruits confits. ©Olivier Muselet / L'Echo du Mardi

Un nouveau métier en boulangerie

Avec la mise en service de ce local flambant neuf, la famille Jouvaud a décidé de prendre un virage en 2023 en se lançant dans la fabrication du pain. Un laboratoire est en dédié à cet effet, avec un chef boulanger reconnu pour son savoir-faire et quatre boulangers professionnels qui ont tous été embauchés en 2023. La boulangerie a même été reconnue au niveau médiatique en accédant à la demi-finale de l'émission *La meilleure boulangerie de France* sur M6. « Récemment, nous avons mis en place notre propre moulin pour fabriquer notre farine sur quelques pains vendus très qualitatifs », explique Pierre Jouvaud.

Ecrit par le 20 avril 2026



La boutique 'L'atelier' ouverte en 2023 est un succès. ©Antoine Schramm

L'année 2025 a été celle de la mise en place d'une bonne organisation des équipes dans leur atelier respectif. Cela a permis à chacun de prendre ses marques. L'année 2026 démarre très bien avec une belle saison des galettes qui a duré tout le mois de janvier.

Une histoire familiale

La Maison Jouvaud est une pâtisserie familiale, avec un savoir-faire reconnu. L'histoire commence en 1948 à Nîmes. Gilbert et Lisette Jouvaud lancent leur pâtisserie avant de vite revenir dans leur fief du Comtat Venaissin à Carpentras, place du Colonel Mouret jusqu'en 1968, date à laquelle la Maison Jouvaud ne va plus bouger, rue de l'Evêché. Frédéric et Nicole reprennent le flambeau à la fin des années 70 jusqu'en 2010 et passent alors la main à la troisième génération, Pierre et Jeanne-Marie qui ont en charge de perpétuer la tradition et de lancer ce nouveau challenge, avec la construction d'un nouveau site de fabrication et de vente en dehors de la ville, avenue Saint Roch.

Des chiffres :

- Investissement total : 4,720M€
- Matériel professionnel investi depuis 2023 : 165 000€ par an
- Chiffre d'affaires 2025 : 8,076M€ contre 7,899M€ en 2024, soit une progression de plus 2,24%
- Répartition du chiffre d'affaires par famille : Pâtisserie 33%, Viennoiserie 10%, Boulangerie 9%, Chocolaterie 13%, Confiserie dont fruits confits 9%, Biscuiterie 3%, Glacerie 1%, Salé 10%, Boissons

Ecrit par le 20 avril 2026

salon de thé 6%, Décoration 6%

-Nombre de salariés : 82 tous métiers confondus et 13 apprentis en pâtisserie

5 sites de vente

La nouvelle boutique de vente avenue Saint Roch sur la partie nord de la ville a ouvert ses portes en juillet 2023. Elle constitue le 5ème site de la Maison Jouvaud. Le site historique est en centre-ville de Carpentras. Viennent ensuite Cap Sud, les Halles d'Avignon et l'Isle-sur-la-Sorgue

Ce nouveau point de vente de 170 m² est un grand succès. Il représente en effet le premier pôle de chiffre d'affaires de la Maison Jouvaud, notamment avec la boulangerie qui se vend très bien. Le site historique en centre-ville à lui a plus de difficultés avec une baisse de moins 40 % depuis 2022. Les points forts de la boutique sont l'emplacement sur le côté nord de la ville, juste à côté d'un rond-point passant, et les 47 places de parking. » Nous sommes très satisfaits du chiffre d'affaires de cette nouvelle boutique, qui est supérieur à ce que nous avons en objectif. Elle représente 40 % du chiffre d'affaire global de notre entreprise » explique Jeanne-Marie, la sœur de Pierre, qui co-dirige l'entreprise avec lui, plus particulièrement sur la partie vente et gestion.